学校給食施設・設備維持管理マニュアル

学校給食施設・設備維持管理マニュアルは以下のとおりとする。

1. グリスフィルター

排風機のグリスフィルターを取り外して、洗浄のうえ元の位置に取りける。取り付け後は、排風機が正常に動作することを確認すること。なお、グリスフィルターの洗浄は、1週間に1回以上行うこと。

2.吸気ファンのフィルター

吸気孔のカバーを取り外して、洗浄のうえ元の位置に取りける。取り付け後、換気扇が正常に動作することを確認すること。なお、吸気フィルターの洗浄は、1月に1回程度行うこと。

3.各調理等機器類

野菜裁断機、球根皮剥機、食器消毒保管庫、ガス回転釜、フライヤー、食器洗浄機、冷蔵庫、冷凍庫、冷凍冷蔵庫、その他の受託業務のために用いる機器類については、それぞれの取扱説明書に従って、日常点検、清掃等の手入れを実施すること。

4.エアシャワー

プレフィルターの洗浄は、1月に1回以上行うこと。

※フィルター類を洗剤で洗浄する際は中性洗剤を使用すること。

5.ダクトフード

ダクトフードの洗浄は年に1回以上行うこと。外側、内側の両方について、埃塵を雑巾等で拭き取る。油汚れ等には油おとし剤等を使用すること。内側のグリスフィルターの奥についても、手の届く範囲で実施すること。

6.換気扇、電灯の笠、パイプ並びに天井付近

換気扇の洗浄は各学期ごとに1回以上、電灯の笠、パイプ並びに天井付近の洗浄は年に1回以上行うこと。油汚れ等には、油おとし剤等を使用し、埃塵を雑巾等で拭き取ること。

7.台車等

台車等のキャスターは、ベアリング部分に定期的に注油し、良好な状態で使用できるよう努めること。

8.小荷物専用昇降機の点検

加古川市の指定する業者が年に2回行う。なお、点検の立会い等を含め、協力すること。

9.廃油の回収

加古川市の指定する業者が月に1回行う。なお、回収の立会い等を含め、協力すること。

10.中央ガス栓

手動レバー式の中央ガス栓は、業務開始前に開栓し、業務終了時には閉栓すること。

11.グリストラップの定期清掃（グリストラップ内に受け篭が設置されている場合のみ実施）

（1）グリストラップ内に受け篭が設置されている場合は、受け篭内の残飯等を取り除く。

（2）グリストラップの定期清掃は、1週間に1回以上行うこと。

12. グリストラップ内の汚水抜取り及び調理室内排水管・排水溝全般の洗浄

（1）学校給食調理場に設置されたグリストラップ内の汚水を全て抜取り、産業廃棄物として処分すること。収集運搬を行うこと。また、槽内、給食室からグリストラップまでの管内、及び給食室内の排水管・排水溝全般の洗浄を行うこと。

（2）グリストラップ内の汚水抜取りは、１年に２回以上実施すること。

（3）産業廃棄物の搬出の都度、マニフェストを作成すること。なお、マニュフェストについては最終処分終了後に教育委員会学務課に提出すること。

13.鼠・ゴキブリ及びその他の害虫駆除と防止

（1）駆除及び防止場所

給食調理場（検収室、下処理室、洗浄室、配膳室、更衣室、食品倉庫、便所等も含む）およびその他多発箇所

（2）駆除及び防止の方法

①鼠防除

ａ．調査　　年１回以上　　(ｱ)環境調査　　(ｲ)生息調査

ｂ．殺鼠施工　　年４回以上

殺鼠方法……化学的・物理的・環境的防除法を併用し、有効且つ安全に実施する。

使用薬剤……「化学的防除法」としてクマリン系殺鼠剤を使用する。

ｃ．防鼠施工　　年２回　　給食室各出入り口および食品倉庫（５月・１０月）

防鼠方法……化学的・物理的・環境的防除法を併用し、有効かつ安全に実施する。

使用薬剤……「化学的防除法」として防鼠忌避剤を使用する。

②ゴキブリ防除

ａ．調査　　年１回以上　　(ｱ)環境調査　　(ｲ)生息調査

ｂ．殺虫施工　　年４回以上

殺虫方法……ベイト工法及び噴霧法の併用による残留噴霧法

使用薬剤……(ｱ)ベイト工法　ヒドラメチルノン、トリクロホン又は同等品を誘引駆除剤として使用する。

(ｲ) 残留噴霧法　下記の中から１種類選択すること（同等品可）

・ザーテル５％ＤＤＶＰ２％乳剤

・サフロチン３％乳剤

・サフロチン３％ＤＤＶＰ２％乳剤

・ゴキラード５％乳剤

薬剤使用量…(ｱ) ベイト工法は、通り道、隙間等にスポット処理

(ｲ) 残留噴霧法は、散布液として50ml／㎡を基準とする。

ｃ．防虫施工　　殺虫施行時に併せて実施する。

※　定期施工以外であっても、施工の必要が生じた場合は、速やかに実施すること。

１４.給食施設等の消毒業務

（１）施行時期

学期毎の給食開始前

（２）施行場所

給食調理場（検収室、下処理室、洗浄室、配膳室、食品倉庫、便所等も含む）の床全面及び什器類全面

（３）業務内容

①給食調理場（検収室、下処理室、洗浄室、配膳室、食品倉庫、便所等も含む）の床全面及び什器類全面を殺菌消毒する。噴霧回数は２回とする。

その後トイレのドアノブ及び冷蔵庫の取っ手に消毒液を含ませた布等で清拭する。

②作業においては、食品を取り扱う施設であるため、予防衣及びヘアーキャップを着用すること。

（４）使用薬剤

両性界面活性剤（塩酸アルキルポリアミノエチルグリシンもしくは同等品）

１５.その他

（１）給食施設の窓ガラスは、２週間に１回以上の拭き取り清掃を行なうこと。

（２）業務終了時は、給食施設の出入口及び窓等を施錠のうえ退出すること。